



MENU September 2005

Henk Noordendorp

Salade aux langoustines en croûte
Oeufs en cocotte aux Champignons de bois
Potage de fromage et de vin blanc

Filet de bœuf poché et mousseline de pommes, chicorée frite, ragoût de champignons
Marquise au chocolat et glace de yaourt et compote de canneberges

Salade met langoustines in bladerdeeg

15 pers.

Ingrediënten:

1 zak (± 67 st)
ongepelde
langoustines
2 pakjes bladerdeeg
2 uien
2 wortelen
2 sjalotjes
½ bos peterselie
2 teentjes knoflook
2 takje dragon
2 el tomatenpuree
2 dl slagroom
50 gr eigeel
100 gram boter
2 dl droge witte wijn
4 dl kalfsbouillon
(van het hoofdgerecht
)
0,4 dl olijfolie
eigeel
1 borrelglas cognac
zout, peper, laurier,
tijm
1 krop eikenbladsla
1 krop friséesla

Bereiding: Oven voorverwarmen op 200°C

De saus. Groene snijplank

Maak ui en wortel schoon en snij in kleine blokjes. Snij sjalotjes in dunne schijfjes. Smelt wat boter in een pan, voeg er wat olijfolie bij en verhit. Fruit hierin snel ui en wortel. Voeg de langoustine schalen, sjalot, fijngestampte knoflook, laurierblaadje, wat dragon, tijm en peterselie toe. Doe witte wijn, bouillon en tomatenpuree erbij. Kruid met zout en peper.

Laat 20 minuten sudderen.

Zeef de saus.

Maak een liaison van 50 gr eigeel en de slagroom en voeg deze, van het vuur af, bij de saus. Maak af op smaak

De langoustines. Pel de langoustines, de schalen naar de saus.

Bak in boter op groot vuur de langoustines, flambeer 1 min. met de cognac.

Haal de langoustines uit de pan, baksel naar de saus.

Rol elk plakje bladerdeeg wat uit. Bestrijk 10 plakjes met heelei. Deel elk plakje denkbeeldig in vier vierkantjes. Leg daarop een langoustine. Leg er de andere plakjes bladerdeeg overheen. Deel nu echt door vieren. Druk de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met heelei en bak de chaussons ± 20 minuten in de oven.

De vinaigrette. Maak een vinaigrette van de opgegeven ingrediënten.

Rooster de pijnboompitten in een tefalpan. Halveer de olijven.

VOOR DE VINAIGRETTE

½ dl balsamico
azijn
2 dl olijfolie
1 tl honing

VOOR DE GARNERING:

100 gr pijnboompitten

Opmaak:

UITSERVEREN: Leg wat eikenbladsla en frisee op een bordje. Leg de twee chaussons erbij. Verdeel de rest van de langoustines als garnituur op de borden. Sprenkel wat dressing over de sla en nappeer wat saus bij de chaussons. Strooi er de pijnboompitten op en leg er 4 halve olijven bij.

Oeufs en cocotte aux Champignons de bois

Eieren in een cocotte met paddestoelen

15 pers.

Ingredienten:

15 eieren
100 gram boter
1 citroen
350 gram
kastanjechampignons
100 gr trompette de
la mort
2 sjalotjes
zout, peper
15 el slagroom
15 kleine mocca
kopjes
1 bosje bieslook
2 af te bakken
ciabatta
paprikapoeder
15 boterbolletjes

Bereiding: Oven voorverwarmen op: 200°C **Groene snijplank**

Bak de twee ciabattabroden volgens gebruiksaanwijzing.
Schil de sjalotjes en hak ze fijn. Pers de citroen uit. Maak de champignons/paddestoelen schoon. Hak ze fijn.
Verhit 30 gram boter in een pan en voeg de sjalotjes toe. Voeg als deze kleur krijgt de paddestoelen toe en wat citroensap. Maak op smaak met zout en peper en laat ongeveer 10 minuten koken totdat het losgelaten vocht verdwenen is.

Beboter de moccakopjes. Schep er een eetlepel slagroom in.
Beleg de bodem van de bakjes daarna met het champignonmengsel.

Prik met een scherp mes een gaatje bovenin het ei en knip met een schaar 1/3 van de eierschaal af. Breek het ei boven een soepkom, maar hou de dooier heel. Giet het ei voorzichtig op het mengsel in het soufflébakje, bestrooi met gehakte of fijngeknipte bieslook.

Zet de bakjes in de oven in een schaal en vul deze tot de halve hoogte van de bakjes met kokend water. Gaar de cocotte 4 ` a 5 minuten.

Strooi er zout op als de bakjes uit de oven komen. Droog ze daarna goed af.

UITSERVEREN: Bestrooi een klein bord aan de rand met wat paprikapoeder. Zet de cocotte in het midden met wat bieslook ernaast. Leg er een sneetje ciabatta naast met een boterballetje erop.

Opmaak:



Potage de fromage et de vin blanc

Kaas – Witte wijnsoep met Zaanse mosterd

15 pers.

Ingrediënten:

3 tomaten
4 sneden witbrood
125 gr boter
2 teentjes knoflook
2 uien
300 gr geraspte
jongbelegen kaas
80 gr bloem
2,5 l groentebouillon
½ l droge witte wijn
2 dl. room
zout en peper
2 doosje tuinkers
1 el Zaanse mosterd

Bereiding: **Groene snijplank**

Dompel de tomaten even in kokend water en trek het vel eraf. Snij door, haal de pitjes eruit en snij het vruchtvlees in blokjes. Zet apart.
Ontkorst het brood en snij in blokjes. Smelt 75 gr boter en bak hierin het brood goudbruin. Knijp de knoflook er boven uit.
Laat de croutons in de pan goed droog worden. Zet apart.
Pel en snipper de ui zeer fijn. Smelt 50 gr boter, fruit hierin de ui en strooi/zeef er de bloem over. Laat dat even zachtjes meebakken.
Roer kaas erdoor en laat smelten. Schenk de bouillon erbij en breng alles aan de kook. Roer wijn en room erdoor, breng op smaak met zout en peper. Voeg naar smaak Zaanse mosterd toe.

groentebouillon

3 ltr. Water
300 gr winterwortel
2 middelgrote uien
45 gr kervel
10 takjes peterselie
2 preien middel
3 stengels bleekselderij
3 takjes thijm
3 laurierblaadjes
5 koolbladen of 10 bladen
van kropsla
zeezout en peper

Alle groenten snijden en een half uur laten trekken

Opmaak:

UITSERVEREN: Schep de soep op een voorverwarmd bord en garneer met blokjes tomaat, croutons en een toefje tuinkers.



Filet de bœuf poché et mousseline de pommes, chicorée frite, ragoût de champignons

Gepocheerde ossenhaas met aardappelmousseline en gebakken witlof

15 pers.

Ingredienten:

3,5 l kalfsfond
 1¼ kg ossenhaas
 300 gr bouquet-garni
 (wortel, prei, ui, knolselderij
 en champignons)
 plastic kookzak

VOOR DE MOUSSELINE:

1 kg aardappelen
 100 gr boter, 3 dl room
 peper, zout en nootmuskaat

GROENTEGARNITUUR:

10 stronkjes witlof
 50 gr boter
 100 gr geklaarde boter
 2 dl jus d'orange
 1 dl gevogeltesfond
 15 worteltjes
 30 peultjes

Bereiding: Oven voorwarmen op: 150°C **Groene snijplank, Rode snijplank**

De ossenhaas. Breng de kalfsfond aan de kook. Bind de ossenhaas op. Zet het bouquet-garni aan in een pan. Doe de kalfsfond in een slede en voeg hierbij het aangezette bouquet-garni. Leg de ossenhaas hierin (zorg dat deze onder staat) en zet in de oven. Gaar tot een kerntemperatuur van 56°C. Laat de ossenhaas afkoelen tot lauwwarm in de fond. Haal de ossen-haas uit de fond en passeer de fond door een fijne zeef. Reduceer de fond tot de helft. Portioneer de ossenhaas in 15 tournedos van ongeveer 80 gr.

BRUINE SNIJPLANK

De aardappelmousseline. Schil en kook de aardappelen. Stoom droog en knijp met pureeknijper tot puree. Smelt boter op laag vuur. Meng aardappelpuree met gesmolten boter. Klop room lobbij en meng met de aardappelpuree. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

De groentegarnituur. Snij de witlof in de lengte doormidden. Doe witlof met boter, jus, fond en zout en peper in een kookzak en bind deze dicht; stoom of kook ongeveer 20 minuten en spoel koud. Haal de koude witlof uit de zak en dep voorzichtig droog. Bak de witlof in de geklaarde boter tot een mooie karamelkleur. Snij de nerf eruit. Toerneer de worteltjes, snij het lof eraf, maar laat een klein stukje zitten. Kook beetgaar. Haal de peultjes af en kook eveneens beetgaar. Warm voor gebruik op met een klontje boter en een schepje suiker.

PADDESTOELENRAGOÛT

1000 gr champignons de Paris
50 gr cantharellen
50 gr trompets de la mort
100 gr cèpes, 50 gr morilles
100 gram gehakte noten
2 dl slagroom, 100 gr boter
sjalot, 2 teentje knoflook
1 dl notenolie

Donkere kalfsbouillon

2 ½ kg kalfsbotten
500 gr. Kalfsafsnijdsel
5 el olie, 3 uien
½ knolselderij, 1 wortel
100 gr tomatenpuree
3 dl rode wijn
2 laurierblaadjes
takje tijm en rozemarijn
½ bol knoflook
5 gekneusde peperkorrels
5 eiwitten, zout
5 liter water

Opmaak:

De bospaddestoelen ragout. Smelt de boter en de olie en fruit hierin het fijngesneden sjalotje en knoflookteentje, smoor er de kleiner gesneden paddestoelen in. Als het vocht er uit gebraden is, de noten en de room erbij en eventueel iets afbinden.

Kalfbouillon: Was de botten zorgvuldig onder de koude kraan en droog ze goed af met keukenpapier. Doe de olie in een braadslee en voeg botten en afsnijdsels toe en braad het vlees en de botten rondom mooi bruin. Haal het vlees en de botten uit de braadslee en doe deze in een soeppan. Snij intussen de gewassen groenten in kleine blokjes (brunoise). Doe de groenten nu in de braadslee en laat de blokjes in de oven even bruneren. Voeg tomatenpuree bij de groenten en laat ook bruin worden. Blus alles af met de rode wijn en 1 l water. Zet de braadslee op het vuur en laat alle aanbaksels goed loskoken. Voeg dit vocht bij de botten. Doe nog 2 l heet water erbij en een mespunt zout. Laat massa op vuur aan de kook komen, schuim regelmatig af en zet vuur klein. Voeg nu de andere kruiden toe en laat bouillon gedurende 4 a 5 uur trekken. Zeef de bouillon en plaats deze in koeling om af te koelen. Ontvet de koude bouillon en meng er de losgeslagen eiwitten onder. Klaar de bouillon op de gebruikelijke wijze en giet door neteldoek. Kook in tot 3,5 ltr.

Het Kalfsfond wat over is, in de koelkast plaatsen voor de volgende groep.

UITSERVEREN: Sauteer de tournedos aan een kant. Verwarm mousseline en witlof. Monteer de jus met een klontje boter. Leg de witlof op een warm bord, zet er de tournedos erop met de gesauteerde kant naar boven. Leg er een quenelle mousseline, een schepje paddestoelenragout, een worteltje en twee peultjes bij en schep de saus rond het bord.



chocolat et glace de yaourt et compote de canneberges

15 pers.

Chocolade marquise met yoghurtijs en veenbessencompote

Ingredienten:

GENOISE:

5 eieren
120 gr fijne
kristalsuiker
175 gr gezeefde bloem
snufje zout
20 gr boter
cognac

Bereiding: Oven voorverwarmen op 180°C

De genoise. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Breek de eieren in de kom van de KitchenAid en laat op keukentemperatuur komen. Voeg nu pas de suiker toe (!) en klop met de bolgarde 10 minuten op hoge snelheid en vervolgens 10 minuten op halve snelheid. Haal de kom uit de machine en spatel de gezeefde bloem er in gedeelten doorheen. Smelt de boter en laat deze afkoelen tot net voor het stollen. Giet de boter langzaam bij het beslag en spatel de boter er voorzichtig verder door. Giet het deeg op de bakplaat, strijk glad en bak af in ± 10 minuten. Laat afkoelen.

Steek 15 rondjes uit de afgekoelde genoise plak. Trempeer de rondjes met wat cognac en druk ze in de soufflébakjes tot aan de bodem.

Het yoghurtijs.

Verwarm yoghurt en suiker tot 80°C.

Neem van het vuur en roer er de eidooiers door. Laat afkoelen.

Roer citroensap en room erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine.

YOGHURTIJS:

5 dl yoghurt
200 gr suiker
200 gr eidooier
3 dl slagroom
sap van 3/4 citroen

CHOCOLADEMOUSSE

250 gr pure
couverture
300 gr eiwit
100 gr suiker
6 dl slagroom
1 doosje aardbeien
½ bosje mint

De chocolademousse. Smelt de couverture al roerend au bain-marie tot ± 32°C. Klop in een schone KitchenAid-kom de eiwitten tot pieken. Klop op het laatst de suiker erdoor. Klop de room lobbige en spatel door de gesmolten chocolade. Spatel er dan het eiwit door.

Verdeel de mousse over de soufflébakjes en laat 2 uur opstijven in de koelkast. Ga met een warm mes langs de binnenkanten van de bakjes om ze los te maken.

VEENBESSENCOMPOTE:

50 gr veenbessen
1 dl crème de cassis
1 kaneelstokje
½ vanillestokje
1 tl sinaasappel
zestes
1 el suiker

De veenbessencompote. Verwarm alle ingrediënten, behalve de crème de cassis en de veenbessen, in een pan tot de suiker is opgelost en blus het geheel dan af met de likeur.

Voeg de veenbessen toe en reduceer de compote tot de gewenste dikte. Verwijder het kaneelstokje en het vanillestokje.

UITSERVEREN: Maak er een mooie compositie van.

Garneer met aardbei en mint en bestrooi de borden met poedersuiker.

Opmaak:

